



# LEBENSMITTELSICHERHEIT



## LEHRGÄNGE

- Lehrgangreihe Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit .....70



## SEMINARE

- Interne\*r Auditor\*in – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen .....72
- Lieferant\*innenaudits in der Lebensmittelindustrie .....72
- IFS-Beauftragte\*r – Lebensmittelsicherheitsmanagement kompakt ....72
- Personalhygiene schulen und umsetzen ..... 72
- HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren ..... 73
- Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems **NEU** ★ .....73
- HARPC – das FSMA Addendum **NEU** ★ .....73
- Allergenmanagement ..... 73
- Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit .....74
- Fremdkörper erfolgreich managen ..... 74



## REFRESHING

- für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit .....74

## KONTAKTE



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**  
 Prokurist  
 Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit  
 wolfgang.leger@qualityaustria.com



**Mag. Elisabeth Voltmer**  
 Netzwerkpartnerin  
 Produktexpertin Trainings Lebensmittelsicherheit  
 elisabeth.voltmer@qualityaustria.com

## INHOUSETRAININGS

Im Jahr 2022 warten ganz besondere Inhousetrainings auf Sie:

- FSSC-Training – Upgrade Version 5.1
- HACCP – erfolgreiche Implementierung und Weiterentwicklung des Systems
- IFS Food Version 7

Weitere Inhousetrainings finden Sie auf Seite 124 bzw. unter [www.qualityaustria.com/inhouse](http://www.qualityaustria.com/inhouse).



ALLE TRAININGS AUCH  
**INHOUSE  
 BUCHBAR**



# HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

## BERUFSBILDER



### Hygienemanagerinnen und Hygienemanager

sind mit hygiene relevanten gesetzlichen Anforderungen und Lebensmittelsicherheitsstandards wie IFS, BRCGS, aber auch der ISO 22000 vertraut. Sie können ein effizientes Hygienemanagementsystem aufbauen und weiterentwickeln sowie eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten.



### Systembeauftragte Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)

sind in der Lage, ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRCGS) nach dem Stand der Technik zu implementieren und effizient aufrechtzuerhalten. Sie können eine fundierte Nachweisdokumentation einrichten, sind über die Grundlagen zur Durchführung interner Audits informiert und können sie anwenden.

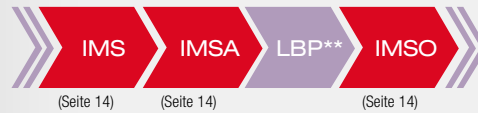


### Systemmanagerinnen und Systemmanager Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)

können ein firmenspezifisches Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (ISO 9000 ff., ISO 22000, IFS, BRCGS) nach dem Stand der Technik implementieren und effizient aufrechterhalten. Sie erkennen rechtzeitig Entwicklungen, die die Legalität und Sicherheit der Produkte gefährden könnten, und können sie durch strategische Maßnahmen beeinflussen. Die Grundlagen zur Durchführung interner Audits, die Werkzeuge zur Entwicklung einer Unternehmensstrategie, die Methoden der Qualitätsförderung, -motivation und -kostenerfassung sind bekannt und können angewandt werden.



## STRUKTUR DER LEHRGANGSREIHE



- \*) Für den Abschluss Systembeauftragte\*r Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) ist die Prüfung Hygienemanager\*in nicht erforderlich.
- \*\*\*) Für den Abschluss Systemmanager\*in Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) sind die Prüfungen Hygienemanager\*in und Systembeauftragte\*r Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) nicht erforderlich. Inhaber\*innen der beiden Zertifikate Systembeauftragte\*r bzw. -manager\*in Qualität und Hygienemanager\*in erhalten auf Antrag das Zertifikat Systembeauftragte\*r bzw. -manager\*in Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit) kostenlos.

**Hinweis:** Können die Praxisnachweise vor Prüfungsantritt nicht erbracht werden, erhalten die Teilnehmenden bei bestandener Prüfung den Status Anwärterin bzw. Anwärter. Sobald der Quality Austria die fehlenden Praxisnachweise vorliegen, wird das Zertifikat kostenlos umgeschrieben. Ebenso ist es möglich, bei fehlenden Praxisnachweisen das entsprechende EOQ Zertifikat mit dem Status Junior zu beantragen.

**LMR**  
2 Tage  
09-17 Uhr

**Hygienemanagement – Mikrobiologie und Lebensmittelrecht**

LEHRGANG

In diesem Lehrgang werden die Grundlagen der Mikrobiologie sowie des Lebensmittelrechts vermittelt. Die Teilnehmenden erhalten einen Überblick über die Gefahren, die von Mikroorganismen ausgehen, und werden mit den Einflussmöglichkeiten auf Wachstum, Vermehrung sowie Toxinbildung konfrontiert.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Allgemeine Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit
- Zusammenarbeit mit Behörden
- Mikrobiologische Grundlagen und Hygienrisiken
- Einteilung der Mikroorganismen, Physiologie und Vermehrung
- Pathogenität und Risikoabschätzung
- Vorkommen und Prävention

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.090,- (exkl. 20 % MwSt.)

### TERMIN

Wien 21. – 22.03.2022

**LBPH**  
3 Tage  
09-17 Uhr

**Hygienemanagement – Betriebs- und Personalhygiene, HACCP**

LEHRGANG

Dieser Lehrgang legt den Schwerpunkt auf die Vermittlung der betriebs- und personalhygienischen Anforderungen zur Gewährleistung eines hygienischen Umfelds für die Lebensmittelherstellung.

### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

### INHALTE

- Betriebs- und Personalhygiene: praktische Umsetzung
- Bauliche Voraussetzungen
- Reinigung und Desinfektion; Schädlingsbekämpfung
- HACCP gemäß Codex Alimentarius: Methoden und Werkzeuge
- Vorbereitung der Projektarbeit

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.635,- (exkl. 20 % MwSt.)


### TERMIN

Wien 05. – 07.04.2022

**Hinweis:** Dieser Lehrgang wird vom „Verband Österreichischer Sicherheits-Experten“ (**VÖSI**) als Weiterbildung für Sicherheitsfachkräfte mit **3 Punkten** anerkannt (siehe auch Seite 93).

**LMS**  
3 Tage  
09–17 Uhr

**Hygienemanagement – Management-  
systeme, Normen, Standards**

 LEHRGANG  
PRÜFUNG

Anhand der Forderungen der gängigen Normen und Standards wie IFS, BRCGS und ISO 22000 wird dargestellt, wie es gelingt, ein wirksames Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem im Unternehmen einzuführen und aufrechtzuerhalten.

#### VORAUSSETZUNGEN

Berufliche Erfahrungen in der Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit

#### INHALTE

- Übersicht über Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, BRCGS, FSSC 22000)
- Aufbau eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000; Integration in ein bestehendes System
- Effektive Prävention und Überwachung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit basierend auf Good Manufacturing Practice, Gute Hygienepraxis
- Messung, Analyse, Verbesserung

**Projektarbeit:** Zwischen den Lehrgangsblocken LBPH und LMS ist eine Projektarbeit zu erstellen, welche wesentliche Teile eines Lebensmittelsicherheitskonzeptes umfasst.


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.635,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 16. – 18.05.2022

**LBP**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG Systembeauftragte\*r  
Qualität (mit Schwerpunkt Lebens-  
mittelsicherheit) (optional)**

 LEHRGANG  
PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS und IMSA.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 2-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 1 Jahr in Qualitätssicherung oder -management

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen. Wenn die Prüfung Hygienemanager\*in erfolgreich abgelegt wurde, entfällt die Präsentation der Projektarbeit. Die mündliche Prüfung besteht in diesem Fall ausschließlich aus Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Systembeauftragte bzw. Systembeauftragter  
Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 719,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 25.11.2022

**LHP**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG  
Hygienemanager\*in (optional)**

 LEHRGANG  
PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH und LMS.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht aus einer Präsentation und einer vertiefenden Diskussion der Projektarbeit sowie ergänzenden Fragen aus den Lehrgängen.

**ZERTIFIKAT Hygienemanagerin bzw. Hygienemanager**

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 719,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien 20.06.2022

**LMP**  
2 Tage  
09–17 Uhr

**PRÜFUNG Systemmanager\*in  
Qualität (mit Schwerpunkt  
Lebensmittelsicherheit)**

 LEHRGANG  
PRÜFUNG

Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die Lehrgänge LMR, LBPH, LMS, IMS, IMSA und IMSO.

#### VORAUSSETZUNGEN

Ausbildung entsprechend den Lehrgängen und positiv beurteilte Projektarbeit zwischen den Lehrgängen; 4-jährige qualifizierte Berufspraxis, davon 2 Jahre in Qualitätssicherung oder -management

#### DURCHFÜHRUNG

Die schriftliche Prüfung besteht aus Auswahlaufgaben. Die mündliche Prüfung besteht pro Person aus einer Gruppenmoderation (Lösung eines Fallbeispiels) und anschließender Präsentation.

**ZERTIFIKAT Systemmanagerin bzw. Systemmanager  
Qualität (mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit)**

*Auf Antrag: EOQ Food Safety Manager*

**GÜLTIGKEITSDAUER DES ZERTIFIKATS** 3 Jahre

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.438,- (exkl. 20 % MwSt.)


Bei Anmeldung zur Lehrgangsreihe inkl. Prüfung gilt der **Kompetenzzertifikatsbonus** von 5 % (siehe Seite 7).

#### TERMIN

Wien 01. – 02.12.2022

**LAU**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Interne\*r Auditor\*in – Audits in der Lebensmittelindustrie professionell durchführen**



Interne Audits sind ein wichtiges Werkzeug zur Überprüfung der Funktion und Effektivität gelebter Lebensmittelsicherheitsysteme. Es werden alle erforderlichen Schritte eines Audits von der Planung über Durchführung, Erstellung von Maßnahmenlisten und Reporting bis zur Wirksamkeitsprüfung anhand von Beispielen bearbeitet.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Führungskräfte und Mitarbeitende für Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Produktion, Technik, Einkauf und Logistik

**INHALTE**

- Auditprinzipien und Auditprozess
- Anforderungen an Auditor\*innen (Kompetenzen)
- Auditablauf – Tipps und Tricks
- Praktische Übung verschiedener Auditsituationen anhand von Fallbeispielen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMINE**

Linz	23.03.2022
Wien	15.11.2022

**Hinweis:** Als ergänzendes/weiterführendes Training empfehlen wir den Besuch des Seminars LLAL am nächsten Tag (siehe rechte Spalte).

**LLAL**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Lieferant\*innenaudits in der Lebensmittelindustrie**



Es wird vermittelt, worauf es bei einem Lieferant\*innenaudit (zur Zulassung neuer Lieferant\*innen bzw. Verifizierung bestehender Lieferant\*innen) ankommt. Die Überprüfung der Anforderungen, die für die Herstellung und Lagerung sicherer Lebensmittel erforderlich sind, steht dabei im Vordergrund.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Mitarbeitende z. B. aus den Bereichen Beschaffung, Qualitätssicherung, Logistik, die kompetent Lieferant\*innenaudits durchführen sollen und keine tieferegehende spezifische Ausbildung haben

**INHALTE**

- Ziel und Zweck von Lieferant\*innenaudits
- Anforderungen an die Qualifikation/Kompetenz von Auditor\*innen
- Planung und Durchführung von Lieferant\*innenaudits
- Auditcheckliste: Auf welche Anforderungen kommt es an?
- Gesprächs-/Fragetechnik, Auditbericht und Folgemaßnahmen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMINE**

Linz	24.03.2022
Wien	16.11.2022

**LIFS**  
2 Tage  
09-17 Uhr

**SEMINAR IFS-Beauftragte\*r – Lebensmittelsicherheitsmanagement kompakt**



Wir vermitteln Ihnen Fachwissen, Werkzeuge und praktische Tipps, wie es gelingt, die Herausforderungen des IFS Standards in der betrieblichen Praxis umzusetzen und die Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben durch wirksame interne Audits sicherzustellen.

**VORAUSSETZUNGEN**

Grundkenntnisse Lebensmittelrecht, Personal- und Betriebshygiene sowie HACCP

**ZIELGRUPPE**


IFS-Beauftragte bzw. Mitglieder im IFS-Team; Mitarbeitende, die für die Produktsicherheit/-legalität verantwortlich sind; Mitarbeitende aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion

**INHALTE**

- IFS Food: Hintergründe, Entwicklung, Ziele
- IFS Standard: Anforderungen an Lebensmittelherstellende
- HACCP: Schwachstellen erkennen und beseitigen
- Food Defence und Food Fraud

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.230,- (exkl. 20% MwSt.)


**TERMINE**

online 	20. – 21.04.2022
Linz	21. – 22.09.2022

**Hinweis:** Im Anschluss an das Seminar erfolgt eine Wissensüberprüfung in Form von Auswahlaufgaben (Multiple Choice). Dauer: 30 Minuten. Das Bestehen des Wissens-Checks wird auf der Teilnahmebestätigung angeführt.

**LPH**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Personalhygiene schulen und umsetzen**



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die Grundlagen betreffend Lebensmittelhygiene, HACCP und die wesentlichen Inhalte hinsichtlich des Infektionsschutzes, sondern auch Tipps und Tricks vermittelt, wie es gelingt, Schulungen effizient und sinnstiftend durchzuführen.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

**ZIELGRUPPE**

Hygiene-/Qualitätsbeauftragte; Mitarbeitende aus der Produktion und Hygienebereichen; Mitarbeitende, die für die Durchführung von Personalhygieneschulungen verantwortlich sind

**INHALTE**

- Rechtliche Anforderungen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene verstehen und umsetzen
- Schulungen in der Praxis: Bewusstsein schaffen und Wirksamkeit kontrollieren
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20% MwSt.)

**TERMINE**

online 	16.05.2022
Wien	13.10.2022

**LHACCP**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR HACCP-Systeme kritisch prüfen und optimieren**



Im Zuge dieses Seminars werden nicht nur die erforderlichen theoretischen Grundkenntnisse vermittelt, sondern die Teilnehmenden auch angeregt, das unternehmensspezifische, bestehende System kritisch zu hinterfragen und zu optimieren.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitglieder des HACCP-Teams und alle Mitarbeitenden, die für die Produktsicherheit und -legalität verantwortlich sind, insbesondere Mitarbeitende aus Beschaffung, Qualitätssicherung, Technik und Produktion

#### INHALTE

- HACCP nach den Grundlagen des Codex Alimentarius
- Kritische Prüfung des betriebsinternen HACCP-Konzepts und Ableiten von erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen
- Anforderungen an das HACCP-Konzept aus Sicht der Gesetzgebung und einschlägiger Lebensmittelsicherheitsstandards
- Verifizierung des HACCP-Konzepts
- Motivation der Mitarbeitenden und Bewusstseinsbildung

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Linz	25.05.2022
Wien	14.09.2022

**LHF**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR HARPC – das FSMA Addendum** NEU ★



Erfahren Sie, wie es Ihnen gelingt, die FDA-Anforderungen basierend auf dem Food Safety Modernization Act (FSMA) umzusetzen und deren Einhaltung sicherzustellen, um kostspielige behördliche Maßnahmen zu vermeiden.

#### VORAUSSETZUNGEN

HACCP-Basiskenntnisse werden vorausgesetzt

#### ZIELGRUPPE

Mitglieder von HACCP-Teams/Lebensmittelsicherheitsgruppen; Systemmanager\*innen Qualität und Lebensmittelsicherheit; alle Mitarbeitenden, die für die Einhaltung und Umsetzung der FDA-Anforderungen verantwortlich sind

#### INHALTE

- HARPC-Hintergrund: The Food Safety Modernization Act
- HACCP versus HARPC; Anforderungen an PCQIs
- Rückrufplan und Lieferkettenprogramm
- Praktische Hinweise zur Umsetzung der FDA-Anforderungen

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)


Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMINE

Linz	23.05.2022
online 	28.11.2022

**LVVH**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems** NEU ★



Es wird Fachwissen vermittelt und anhand praktischer Beispiele aufgezeigt, wie Validierungen gelingen und welche Maßnahmen zur Verifizierung ergänzend zum HACCP-Monitoring sinnvoll sind.

#### VORAUSSETZUNGEN

HACCP-Basiskenntnisse werden vorausgesetzt

#### ZIELGRUPPE

Mitglieder des HACCP-Teams/Lebensmittelsicherheitsgruppen; Systemmanager\*innen Qualität/Lebensmittelsicherheit; Mitarbeitende, die für Verifizierungs- und Validierungstätigkeiten im Unternehmen verantwortlich sind.

#### INHALTE

- Grundlagen der Verifizierung und Validierung
- Rechtliche Verpflichtungen, Anforderungen aus Normen/Standards
- Voraussetzungen für sowie Planung und Umsetzung von Validierungsverfahren; Verifizierung des HACCP-Systems in der Praxis
- Dokumentation und Nachweisführung

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)

Bei Buchung des ersten Termins gilt der **Pionier\*innenbonus** von 20 % (siehe Seite 7).

#### TERMINE

online 	21.03.2022
Wien	15.09.2022

**LALM**  
1 Tag  
09-17 Uhr

**SEMINAR Allergenmanagement**



Es gilt, die Gefahr durch Allergene kritisch zu bewerten und Maßnahmen zur Vermeidung unbeabsichtigter Kontaminationen umzusetzen. Neben der Fragestellung, welche Analyseverfahren am aussagekräftigsten ist, werden im Zuge dieses Seminars auch rechtliche Anforderungen und die Frage der Haftung diskutiert.

#### VORAUSSETZUNGEN

 Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im HACCP-Team, aus der Produktion, dem Einkauf, der Produktentwicklung, dem Marketing und der Qualitätssicherung

#### INHALTE

- Allgemeine Informationen und Vermittlung von Grundkenntnissen zu Allergenen und Stoffen, die Unverträglichkeiten hervorrufen; rechtliche Anforderungen und Haftungsrisiken
- Anforderungen aus Lebensmittelsicherheitsstandards und -normen
- Implementierung eines effizienten Allergenmanagements
- Gefahrenanalyse: Schwellenwerte und Möglichkeiten der Bewertung
- Fallbeispiele aus der Praxis


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Wien	04.04.2022
online 	27.09.2022

**LVA**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Verpackungen für die Lebensmittelindustrie: rechtliche Anforderungen und Konformitätsarbeit**



Dieses Seminar gibt einen kompakten Überblick über relevante Anforderungen, die beim Einsatz von Verpackungen in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen sind.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE


Mitarbeitende und Führungskräfte aus der Betriebsleitung, Qualitätssicherung, Produktentwicklung; Einkäufer\*innen von Verpackungen; Verpackungsherstellende und -verwender\*innen (Lebensmittelherstellende)

#### INHALTE

- Anforderungen an Lebensmittelverpackungen aus Sicht der Gesetzgebung und der Lebensmittelsicherheitsstandards (wie BRCGS Packaging, FSSC 22000, IFS PACsecure, EN 15593)
- Materialspezifische Vorschriften für die Gute Herstellungspraxis
- Risikobewertung ausgewählter Stoffe und Materialien (z. B. Druckfarben, Mineralöle); praxisrelevante Prüfung von Verpackungen
- Lebensmittelkontaktmaterialien und Migration


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

online 	10.05.2022
Linz	07.11.2022

**RQA-L**  
2 Tage  
09–17 Uhr

**REFRESHING für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen, Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit**



Es werden aktuelle Entwicklungen und Trends aus der Normung, Praxis, aber auch Wissenschaft reflektiert und auf die betriebliche Praxis umgelegt.

#### VORAUSSETZUNGEN

Qualifizierte, relevante Berufspraxis von Vorteil

#### ZIELGRUPPE

Aktive Qualitätsmanager\*innen, Auditor\*innen und Lead Auditor\*innen, die die Aufrechterhaltung ihres Personenzertifikats und eine Kompetenzentwicklung anstreben, sowie Interessierte

#### INHALTE

Bei Refreshings mit thematischen Schwerpunkten wird der 1. Ausbildungstag ausschließlich den Schwerpunktthemen gewidmet, während am 2. Tag die ausgewählten Themen des allgemeinen Refreshings für Qualitätsmanager\*innen und -auditor\*innen (RQA, Seite 44) behandelt werden.


**TEILNAHMEGEBÜHR** € 1.230,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMIN

Wien	01. – 02.06.2022
------	------------------

**LFM**  
1 Tag  
09–17 Uhr

**SEMINAR Fremdkörper erfolgreich managen**



Ziel ist es, zu vermitteln, wie die Anforderungen diverser Lebensmittelsicherheitsstandards und Normen an ein effizientes Fremdkörpermanagement erfolgreich umgesetzt werden können.

**VORAUSSETZUNGEN** Keine

#### ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus Produktion, Technik, Einkauf und Qualitätssicherung, die für die Herstellung sicherer Produkte verantwortlich sind

#### INHALTE

- Rechtliche Grundlagen und Interpretationshilfen
- Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRCGS/FSSC 22000
- Gefahrenanalyse: Identifikation von Kontaminationsquellen und Risikobewertung
- Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung, Vermeidung, Eliminierung
- Umgang mit Reklamationen in Bezug auf Fremdkörper
- Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen
- Notfallmanagement (Rücknahme, Rückruf)

**TEILNAHMEGEBÜHR** € 684,- (exkl. 20 % MwSt.)

#### TERMINE

Wien	21.04.2022
online 	04.10.2022



#### TIPP: INHOUSETRaining

##### Krisenmanagement und Krisenkommunikation in der betrieblichen Praxis

In den letzten Jahren haben zahlreiche Lebensmittelkrisen Schlagzeilen gemacht und die wirtschaftliche Existenz einzelner Unternehmen gefährdet. Krisen treten immer unverhofft und überraschend auf, daher ist es umso wichtiger, sich bereits im Vorfeld auf den Ernstfall vorzubereiten, um in einer Krisensituation richtig reagieren zu können. Der richtige Umgang mit Behörden und Medien ist unerlässlich, um erfolgreich zu agieren. Im Rahmen eines individuellen Trainingsplans sollen verantwortliche Mitarbeitende im Umgang mit Medien geschult und beim Aufbau eines vorausschauenden Krisenmanagements unterstützt werden. Anhand zahlreicher Beispiele aus der Praxis werden Themen wie Risikobewertung, Erstellung von Krisenplänen, Krisenkommunikation, Produktrückruf, Rechtsfragen im Krisenmanagement und Lerneffekte aus der Krise behandelt.

Dauer: 1–2 Tage bzw. je nach Bedarf

[www.qualityaustria.com/inhouse](http://www.qualityaustria.com/inhouse)